**Васаби**

Васаби – японская приправа, разновидность хрена и растение вида Wasabia japonica, Cochlearia wasabi или Eutrema japonica, относящихся к семейству крестоцветных. Впрочем, согласно некоторым источникам Eutrema japonica с другими перечисленными видами васаби отождествляются ошибочно. Wasabia japonica – это многолетнее ароматическое травянистое растение, достигающее в высоту 45 сантиметров, с сердцевидными листьями, шириной 6-12 см, на длинных черешках. Цветы белые, 5-7 мм длиной, а цветет Wasabia japonica в апреле-мае. Примерно через полтора года корневище начинает утолщаться – это наиболее промышленно используемая часть растения – и может достигать в толщину от 5 до 15 см.

Настоящий васаби, называемый также хонвасаби (что в переводе и означает «настоящий васаби»), можно найти только в Японии, но и там он произрастает в особых условиях: в проточной воде и при температуре 10-17 градусов. Именно поэтому он настолько дорог и столь ценится. Без васаби обходится мало какое японское блюдо и чаще всего васаби смешивают с соевым соусом или же (в случае с суши) делают тонкую полоску на рисе.

Васаби был известен уже в 1396 году, когда жители района Сидзуока преподнесли васаби в дар будущему сёгуну. С тех пор васаби проник в другие регионы Японии и стал культивироваться, что называется, в домашних условиях, т.е. на огороде. Но выращенный таким образом васаби по своим вкусовым качествам уступает васаби, выращенному в холодной горной воде и отличающемуся более ярким вкусом.

Если рассмотреть отдельный корешок хонвасаби, то можно выяснить, что его вкусовые качества распределены неравномерно и верхняя часть является куда более острой, нежели нижняя. Как правило японские повара натирают на тёрке только то количество васаби, которое они собираются использовать в данный момент, а остаток корня заворачивают в плёнку и хранят в холодильнике. В таком состоянии корень может храниться около месяца, совершенно не теряя своего уникального вкуса и запаха. Помимо корня растения в японской кухне используются также стебли и цветы васаби, из которых, к примеру, можно приготовить темпуру.

Однако, если васаби так сложно вырастить и он так дорого стоит, то неужели все существующие в мире японские рестораны львиную долю своего оборота тратят на закупку уникальной приправы? Разумеется, так они не поступают. Думаю, не будет ошибкой утверждать, что за пределами Японии ни в одном ресторане не используется настоящий васаби. А используется там приправа, приготовляемая из овоща васаби-дайкон. Так овощ назвали в Японии, куда он был завезён откуда-то из Европы и сравнительно недавно. В самой Европе этот тип хрена используется в качестве приправы к ростбифу, а в Японии васаби-дайкон в основном выращивают на Хоккайдо. Разумеется, васаби-дайкон и хонвасаби – совершенно разные растения, но и вкус, и острота у них почти одинаковые. А учитывая простоту выращивания и дешевизну овоща, немудрено, что васаби-дайкон получил самое широкое распространение.

Из васаби-дайкон сейчас изготовляют порошок васаби, пасту васаби и васаби в таблетках, а сам васаби-дайкон белого цвета, поэтому для придания ему внешнего сходства с хонвасаби добавляется краситель, а для придания остроты в ту же пасту, например, добавляется горчица.

Хонвасаби отличается от васаби-дайкона не только уникальным вкусом, но и полезными свойствами: в частности употребление хонвасаби в пищу препятствует разрушению зубов, т.к. хонвасаби содержит вещества (изотиоцианаты), подавляющие рост бактерий Streptococcus mutans, вызывающих кариес. Также хонвасаби обладает сильными антимикробными свойствами, что является более чем полезным в сочетании с сырой рыбой. Помимо всего прочего хонвасаби обладает и такими уникальными свойствами как блокирование размножения раковых клеток, а в некоторых случаях хонвасаби способен даже уничтожать заражённые клетки. Так что может быть в отдалённом будущем зубная паста «Васаби: семейная» войдёт в обиход каждого семейства, а учёные вылечат рак, используя уникальные способности хонвасаби.